

# CHALISE

## SALTON CLASSIC DEMI-SEC

Espumoso Natural Branco Demi-sec



### COMPOSICIÓN VARIETAL

Moscato  
Trebiano

### ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha



### PROCESO DE VINIFICACIÓN

Vino base:  
- Despalille de los racimos  
- Extracción del mosto en prensas neumáticas  
- Clarificación previa  
- Inoculación con levaduras seleccionadas  
- Fermentación alcohólica  
- Centrifugación  
- Corte

Toma de espuma:  
- Adición del licor de tiraje: levaduras, nutrientes y azúcar  
- Segunda fermentación alcohólica  
- Estabilización  
- Centrifugación  
- Adición del licor de expedición  
- Filtración  
- Embotellamiento

### DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 11,5% vol. | AZÚCARES 36,47g/l | ACIDEZ TOTAL 78,02 meq/l | pH 3,15  
\*Los datos son para referencia, pueden sufrir variaciones.

### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Coloración amarillo claro con reflejos verdosos. Abundante desprendimiento de finas burbujas.
- **Olfato:** Aromas de frutas blancas, como durazno y pera, cítricos y notas florales.
- **Paladar:** Dulce, refrescante y cremoso.

### Sugerencias de Maridaje

Aperitivos, ensaladas, postres.

SIGA SUS PREFERENCIAS!  
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!

Gregório Salton, enólogo